

MENU CHEF

(Entrée + Plat) OU (Plat + Dessert) | **36,00 €**
(Starter + Main Course) OR (Main Course + Dessert)
Entrée + Plat + Dessert | 39,50 €
Starter + Main Course + Dessert

Velouté de Petits pois à la Menthe | Peas creamy soup with mint
Salade de légumes Printaniers au basilic | Salad with spring vegetables and Basil
Terrine du 7è VIN | Homemade pâté
Œuf poché Artichaut et Poivrons | Poached egg with Artichoke and Sweet pepper
Gratinée à l'Oignon Parisienne | Onion soup with cheese **+2€**
Foie gras Maison et Toasts | Homemade Foie Gras and Toasts (Duck's Liver) **+5€**
6 Escargots de Bourgogne | 6 Snails **+3€**

Gratin de pâtes aux Légumes de printemps et Cantal fondu |
Pasta with spring vegetables and Cantal cheese
Aile de raie Gribiche potagère | Skatefish, vegetables and Gribiche dressing
Suprême de Volaille Printanier | Roasted Chicken breast, Spring vegetables
Boeuf Bourguignon en Cocotte | Beef stew and Wine sauce
Cuisse de canard Confit, Pommes sautées à l'ail | « Confit » Duck leg, potatoes with garlic
Travers de Porc au miel, Gratin de macaroni | Pork ribs with honey, Macaroni "au gratin"
Gambas sautées, Riz safrané et Chorizo | King schrimps, Rice and Chorizo **+5€**
Pièce du Boucher, Jus à l'échalote, Gratin de pomme de terre **+8€**
Butcher's Steak, shallots sauce and potatoes "au gratin" **+8€**

Baba au Rhum, Crème fouettée et Fruits du moment | Rum sponge cake, Fruits, Whipped cream
Brioche en Pain perdu, Caramel Beurre salé | French toast, Salted Toffee
Moelleux au chocolat | Warm chocolate cake
Flan à la louche Grand-mère | Grandmother's « Crème caramel »
Glaces et Sorbets (avec alcool **+3€**) | Sorbets and ice cream (with alcohol **+3€**)
Assortiment de Fromages | Assortment of cheeses **+3€**
Café ou Thé Gourmand **+3€**